



Carta stagionale - Saisonkarte und Gänsebraten



OCA AL FORNO SUPERIORE - Gänsebraten (ab 2 Pers.)

Deutsche Freilandgans (aus der Region, gefüttert mit Gras, Hafer, Weizen und Mais)

knusprig gebraten, serviert mit Brust und Keule, Braten- und Preiselbeer-Sauce, glasierten Kastanien, Bratapfel mit Marzipan-Sultaninen-Füllung, Apfel-Rotkohl, gratiniertem Fenchel mit Béchamel, Butter und Parmesan, hausgemachten

Brot-Basilikumknödeln und gebratener Polentap. P. 59,00 €

(ab 4 Pers. wird die Gans am Tisch tranchiert)

Zuppa, Antipasti e Farinacei - Suppe, Vorspeisen und Teiggerichte

CREMA DI ZUCCA ALL'ARANCIO, ZENZERO E BALSAMICO

Kürbiscremesuppe mit Orangen, Ingwer und Balsamico9,00 €

CARPACCIO DI MELA E ZUCCA CON PINOLI

Apfel- und Kürbis-Carpaccio mit Olivenöl, Balsamico, gerösteten Pinienkernen 14,00 €

CARPACCIO DI MANZO SU FUNGHI AL TARTUFO UNCINATUM

Rindercarpaccio mit schwarzen Scorzone-Trüffeln (Tuber Uncinatum), Parmesan-raspeln, auf feingeschnittenen, rohen Champignons, mit Zitrone und Gavioli-Olivenöl22,00 €

FINOCCHI GRATINATI PROFUMATI ALL'OLIO DI TARTUFO

Fenchel auf Béchamel, gratiniert mit Parmesan, Butterflocken, weißem Trüffelöl..... 17,00 €

MUSCOLI ALLA MARINARA

Muscheln mit Knoblauch, Petersilie, in Weißwein-Tomaten-Sauce mit Peperoni..... 15,50 €

CONCHIGLIE SAN GIACOMO „MICHELANGELO“

Jakobsmuscheln in Estragon-Brandy-Sahnesauce, gratiniert mit Parmesan 19,00 €

POLENTA GRATINATA CON POMODORO E MOZZARELLA

Polenta gratiniert mit Tomaten, Béchamel, Mozzarella, Basilikum, Parmesan..... 15,00 €

SPAGHETTI ALLE COZZE E ZUCCA

Spaghetti mit Muscheln, Kürbis, Kräutern, Peperoni und Tomatenstücken..... 15,50 €

FETTUCCINE ALLA FINANZIERA D'OCA

Bandnudeln in Sahnesauce mit Gänsefleisch, -Innereien, getrockneten Steinpilzen 17,00 €

BURRATA SU PACCHERI AL POMODORO E PISTACCHI

Burrata auf Riesen Maccheroni mit Butter-Basilikum-Tomatensauce und Pistazien..... 18,50 €

PAPPARDELLE ALLA CREMA CON TARTUFO UNCINATUM

Breite Bandnudeln in Sahnesauce mit schwarzen Scorzone-Trüffeln (Tuber Uncinatum)26,00 €

Pesce - Fisch

MERLUZZO SU CREMA DI ZUCCA

Seehechtfilet auf Kürbis-Cremesauce mit Orangen, Ingwer und Balsamico26,00 €

FILETTI DI LUCIOPERCA AL TARTUFO UNCINATUM

Zanderfilets in Sahnesauce mit schwarzen Scorzone-Trüffeln (Tuber Uncinatum)32,00 €

GAMBERONI PRINCIPE DI SAVOIA ALL'OLIO DI TARTUFO BIANCO

Hummerkrabben ohne Schale mit Schalotten, in Rotweinsauce, mit weißem Trüffelöl.....32,00 €

Carne - Fleisch

COSCIA D'OCA

Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und hausgemachten Brot-Basilikumknödeln34,00 €

FILETTI DI POLLO ALL' ARANCIO CON ZUCCA

Hähnchenbrustfilets in Karamell-Orangensauce mit Kürbis23,00 €

SCALOPPINE DI VITELLO AL GORGONZOLA E CASTAGNE

Kalbsschnitzel in zartschmelzender Gorgonzola-Sahnesauce mit Kastanien27,00 €

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO UNCINATUM

Rinderfilet gegrillt, auf Sahnesauce mit schwarzen Scorzone-Trüffeln (Tuber Uncinatum)39,50 €

Dolce - Dessert

ARANCE AFFOGATE CON GELATO VANIGLIA

Orangen, eingelegt in Karamelsauce, serviert mit Vanilleeis9,50 €

ZABAGLIONE „SAN NICOLA“

Nikolaus-Weincreme à la minute zubereitet auf Walnusseis, bestreut mit Zimt 12,50 €